

Resep kue mantau goreng isi ayam

Ditulis oleh Rina Ariyani
Senin, 25 Juni 2012 01:34 -

Resep kue mantau goreng isi ayam



resep kue mantau goreng isi ayam ini sebenarnya lebih cocok disebut cara menyajikan mantau goreng isi ayam. Karena saya sama sekali tidak membahas cara membuat roti mantau nya. Roti mantau yang digunakan adalah roti mantau siap saji yang bisa dibeli di swalayan.

Mantau sendiri adalah makanan ringan khas orang tionghoa dengan cita rasa mirip sekali dengan bakpao (saya sendiri saat ini sedang mencoba mencari referensi mengenai perbedaan keduanya). Jika melihat adat orang tionghoa, mantau dihidangkan sebagai pengganti nasi (ada juga yang dihidangkan bersama nasi). Teksturnya lembut dengan pada bagian dalam empuk. Konon sejarahnya roti mantau dihidangkan tanpa isi didalamnya. Berjalannya waktu orang semakin kreative membuat mantau dengan isi sehingga lebih lezat dan bergizi. Kenapa saya tidak membahas cara membuat roti mantau, karena konon agar bisa membuat mantau yang enak, bahan yang akan digunakan harus tepat, takaran sesuai dan cara membuatnya harus benar. Dengan alasan tersebut maka resep kue kali ini adalah cara mengkreasikan mantau goreng isi ayam

Bahan:

12 buah roti mantau polos, siap saji

minyak sayur secukupnya

Resep kue mantau goreng isi ayam

Ditulis oleh Rina Ariyani
Senin, 25 Juni 2012 01:34 -

Bahan Isi, semua bahan dicampur menjadi satu :

500 gram daging ayam yang sudah dicincang halus

2 bagian putih telur ayam

2 sendok makan daun bawang diiris secara halus

4 sendok makan tepung terigu

2 sendok teh kaldu ayam bubuk

1 sendok teh merica instan

2 sendok teh garam halus

Cara membuat mantau goreng isi ayam - resep kue mantau goreng isi ayam :

Pertama setiap roti mantau dibelah secara melintang

Bekas irisannya diisi menggunakan bahan adonan sampai padat. Ratakan.

Resep kue mantau goreng isi ayam

Ditulis oleh Rina Ariyani
Senin, 25 Juni 2012 01:34 -

Roti mantau yang sudah diisi digoreng pada minyak sayur panas sambil disiram siramkan minyak diatas roti sampai kecoklatan dan kering.

Angkat dan diamkan agar minyak turun.

Hidangkan selagi panas bersama saus sambal

Untuk 12 buah mantau goreng. Sese kali mengganti masakan pokok dengan roti mantau sepertinya akan membuat selera makan kita lebih bervariasi dan tidak cepat bosan. Selamat mempraktekan *resep kue mantau goreng isi ayam*